

AMPELBROWNIES BACKEN



Was du dafür benötigst:

- *Zartbitter Schokolade 125 g*
- *Mehl 75 g*
- *Kakaopulver 10g*
- *Backpulver 1 TL*
- *Eier 3 Stück*
- *Zucker 150 g*
- *Salz 1 Prise*
- *Öl 120 ml*
- *optional: Walnüsse 70 g*

Zum Verzieren:

- *etwas Schokolade für den Guss*
- *Smarties in den Farben rot, gelb, grün*

Und so funktioniert:

- 1. Für den Brownie-Teig bringst du in einem Wasserbad die Schokolade zum Schmelzen. Vermische Mehl, Kakaopulver und Backpulver, und falls du die Nüsse verwendest auch diese.*
- 2. Mit einem Rührgerät rührst du Eier, Zucker und die Prise Salz schaumig. Zur dicklich aufgeschlagenen Eier-Zucker-Masse gibst du das Öl und die geschmolzene Schokolade und rührst diese unter.*
- 3. Hebe dann vorsichtig die Mehl-Mischung unter den Teig. Verteile den Teig auf einem Backblech oder in einer dafür vorgesehenen Form und backe den Brownie ca. 20-25min bei 175 Grad Ober-Unter-Hitze.*
- 4. Wenn die Brownies fertig gebacken sind, holst du sie zum Abkühlen aus dem Ofen. Wenn sie abgekühlt sind kannst du die Brownies in längliche Rechtecke schneiden, die aussehen wie kleine Ampeln.*
- 5. Damit die Ampel-Brownies perfekt werden, bringst du noch einmal Schokolade zum Schmelzen und bestreichst damit die Brownie-Stückchen. Auf der noch feuchten Schokolade kannst du jetzt die Smarties in den Farben rot, gelb und grün aufkleben. Noch antrocknen lassen und fertig sind die Ampel-Brownies.*

Idee/Text/Bilder entnommen von: <https://www.frecher-fratz.de/polizei-geburtstag/>